



## Zweierlei vom Lammschlögel vom Alpenen Steinschaf

### Zutaten

#### Lammschlögel:

1 ausgelöster Lammschlögel ca. 1–1,5 kg

Salz

4 EL Senf

Pfeffer

4 gr. Knoblauchzehen

3 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin

etwas Öl

#### Für die Sauce:

200 g Karotten

150 g Sellerieknolle

1 gr. Zwiebel

100 g Junglauch

2 EL Tomatenmark

¼ Rotwein und Lorbeerblatt

½ l Wasser oder Fond zum Aufgießen

#### Süßkartoffelpüree:

½ kg Süßkartoffel

½ Becher Creme Fraiche

Salz

150 g Butter

#### Erdäpfelnidei:

650g Kartoffel

Salz

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Pfeffer

Muskatnuss

2 Eidotter

3-4 EL Kartoffelstärke

150 – 200 g griffiges Mehl (je nach Teig ev. etwas mehr – der Teig soll nicht zu weich und nicht zu trocken sein)

Gemüse:

Karotten

Junglauch

Brokkoli

Karfiol alles, was das Herz begehrt, kann man dazu machen Menge je nach Bedarf.

### Zubereitung

Schlögel auslösen und in einzelne Teile zerlegen. Mit Salz, Senf, Pfeffer, Knoblauchzehen, Thymian und Rosmarin würzen.

Geschmortes Lamm:

Die ausgelösten Teile zum Dünsten in einem heißen Topf scharf anbraten.

Nach dem Anbraten die Teile herausnehmen. Das geschnittenen Wurzelgemüse mit Öl in den Topf geben und das Gemüse ebenfalls anrösten. Mit Tomatenmark tomatisieren,

mit Rotwein mehrmals ablöschen und immer wieder einreduzieren lassen

dann mit Suppe oder Fond aufgießen. Eventuell mit Lorbeerblatt vollenden dann die Schlögelteile in die Sauce setzen und im zugedeckten Topf ca. 1 ½ Stunden schmoren. Dabei immer wieder Umdrehen und übergießen.

Rosa gebratenes Lamm:

Das Fleisch mit Salz, Senf, Pfeffer, Knoblauchzehen, Thymian und Rosmarin würzen auf allen Seiten anbraten im Rohr bei 120 Grad ca. 20 Minuten fertig garen.

Püree:

Süßkartoffel im vorgeheizten Ofen bei 160°C backen, bis das Sie weich sind.

Herausnehmen auskühlen lassen und die Schale entfernen. Mit Creme Fraiche, Salz und kalte Butter cremig rühren.

Erdäpfelnidei:

Kartoffel weichkochen, Wasser entfernen, etwas ausdünsten lassen. Danach schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eidotter, Kartoffelstärke und griffiges Mehl bis zum gewünschten Ergebnis einkneten. Kurz rasten lassen, dann den Teig zu einer Rolle formen und mit einer

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Spachtel kleine Nockerl runter stechen. Kühl stellen und vor dem Anrichten im heißen Fett herausbacken.

Anrichten:

Vor dem Anrichten das Fleisch in Scheiben schneiden.